**NOM: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Unité 3 – La nourriture**

**La Vie Contemporaine**

***La nourriture et l’alimentation***

**Les Français et leurs habitudes de manger**

**PARTIE 1**

**Le déjeuner pour les Français est un vrai repas qu’on prend entre 12h et 14h. A l’extérieur, on déjeune entre amis ou entre collègues. On peut aussi inviter son client à déjeuner au restaurant, cela s’appelle alors un déjeuner d’affaires. Quand vous serez en France, offrez-vous une pause déjeuner dans un restaurant ou dans une brasserie.**

**À la différence des restaurants qui ne servent qu’entre midi et 14 heures, les brasseries ont des horaires beaucoup plus flexibles et offrent une cuisine traditionnelle ou régionale, moins élaborée que la cuisine d’un restaurant mais de qualité. L’atmosphère y est souvent plus décontractée que dans un restaurant, mais plus bruyante aussi.**

**NOM: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Unité 3 – La nourriture**

**La Vie Contemporaine**

***La nourriture et l’alimentation***

**Les Français et leurs habitudes de manger**

**PARTIE 2**

**Aux beaux jours, on vous demandera certainement si vous voulez manger à l’intérieur ou en terrasse. Presque tous les établissements ont une terrasse !**

**Déjeuner dans une brasserie ou un restaurant est intéressant au niveau du prix. En effet, de nombreux restaurants offrent, au déjeuner, des formules qui n’existent pas le soir à des prix plus bas, et ce pour le même menu !**

**Diverses formules sont donc proposées à midi. On peut choisir une formule « entrée + plat principal », une formule « plat principal + dessert » ou la formule complète : « entrée + plat principal + dessert ». Les prix varient de 12 à 18 euros. Si vous n’avez pas très faim, commandez seulement le plat du jour, généralement composé d’une viande ou d’un poisson avec sa garniture, pour 8 euros environ. En général, le plat du jour ou les formules sont détaillés (avec les prix) sur un panneau affiché à l’extérieur du restaurant.**

**NOM: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Unité 3 – La nourriture**

**La Vie Contemporaine**

***La nourriture et l’alimentation***

**Les Français et leurs habitudes de manger**

**PARTIE 3**

**Au repas, on vous demandera pour sûr ce que vous boirez. Si vous voulez boire de l’eau, vous pourrez la commander plate ou gazeuse. Faisant beaucoup attention à leur santé, les Français préfèrent l’eau sans gaz ou jus pressé. Sachez que l’eau du robinet est potable et gratuite. Demandez alors « une carafe d’eau ». Si vous voulez boire un café, il se commandera en général en même temps que vous demanderez l’addition en disant : « S’il vous plaît, je pourrais avoir un café et l’addition ? »**

**Le service est toujours inclus dans le prix. Le pourboire n’est pas obligatoire mais vous pouvez laisser un ou deux euros supplémentaires si vous étes content du service**

**Répondez aux questions d’après le texte. Remplissez la bulle de la bonne réponse sur le “scantron”**

1. **Compréhension globale**
2. **Dans ce texte, il s’agit de /des ….**
3. ***l’importance de l’alimentation équilibrée dans la vie des jeunes.***
4. ***Les différents types de restaurants où on peut déjeuner.***
5. ***La consommation de vin en France dans les restaurants.***
6. **Un des aspects importants sur les habitudes des français que le texte souligne :**
7. ***Le rôle que le déjeuner joue dans la vie des français***
8. ***Le fait qu’il est moins cher de prendre le dîner que de prendre le déjeuner en France.***
9. ***Les Français préfèrent manger à l’intérieur au lieu d’être à la terrasse.***
10. **Une différence culturelle importante qui est révélée dans le texte est que…**
11. ***les français mangent un plat et un dessert à midi.***
12. ***Les français passent plus de temps à déjeuner que les américains.***
13. ***Les français dépensent moins d’argent pour le déjeuner que les américains.***
14. **En général, les brasseries …**
15. ***sont ouvertes plus d’heures que les restaurants.***
16. ***sont ouvertes à midi mais pas le soir.***
17. ***sont plus tranquilles que les restaurants.***
18. **Questions de vocabulaire :**
19. **Dans la phrase «  A la différence des restaurants qui ne servent qu’entre midi et deux heures, les brasseries ont des horaires beaucoup plus flexibles.. » ; « des horaires » signifie…**
20. ***des heures***
21. ***des menus***
22. ***des prix***
23. **Que signifie l’expression « entrée » dans l’expression « la formule complète : entrée+ plat principal+ dessert » ?**
24. ***« Plat principal » et « entrée » sont synonymes en français ; par exemple du poulet ou du poisson.***
25. ***« Entrée » est synonyme de « hors d’œuvre » ; par exemple, des crudités ou une assiette de charcuterie.***
26. ***Une « entrée » c’est ce qu’on donne au client au début du repas : par exemple, du pain et une carafe d’eau.***
27. **Que signifie le terme « pichet » dans la phrase : « Vous pouvez commander une bouteille ou un pichet d’un litre, de 50 cl ou 25 cl ou seulement un verre de vin. »**
28. ***une carafe***
29. ***un verre***
30. ***une tasse***
31. **Dans la phrase « Aux beaux jours, on vous demandera certainement si vous voulez manger a l’intérieur ou en terrasse », « aux beaux jours » veut dire…**
32. ***… qu’il fait froid ou qu’il neige.***
33. ***… qu’il fait soleil ou qu’il fait chaud.***
34. ***… qu’ il pleut et que la terrasse est fermée.***
35. **Les détails importants :**

**9 . Si vous n’avez pas faim ou vous avez moins de 10€, vous pouvez…**

1. ***manger à l’extérieur, à la terrasse.***
2. ***choisir le plat du jour.***
3. ***choisir la formule « entrée +plat principal »***
4. **Les français boivent leur café…**
5. ***pendant le repas.***
6. ***avec leur dessert.***
7. ***après le dessert.***
8. **Les brasseries sont…**
9. ***plus chères que les restaurants.***
10. ***aussi chères que les restaurants.***
11. ***moins chères que les restaurants.***
12. **En ce qui concerne le service…**
13. ***Le service est compris dans l’addition mais on peut laisser un peu plus si on veut.***
14. ***On ajoute 15% de l’addition pour le service.***
15. ***Quand on n’est pas satisfait, on ne laisse ni pourboire, ni service.***

**Answer the following questions according to the text.**

1. **Global comprehension**
2. **This text is about…**
3. ***the importance of balanced eating in the lives of young people.***
4. ***the different types of restaurants where one can eat.***
5. ***wine consumption in France in restaurants.***
6. **Un des aspects importants sur les habitudes des français que le texte souligne :**
7. ***Le rôle que le déjeuner joue dans la vie des français***
8. ***Le fait qu’il est moins cher de prendre le dîner que de prendre le déjeuner en France.***
9. ***Les Français préfèrent manger à l’intérieur au lieu d’être à la terrasse.***
10. **Une différence culturelle importante qui est révélée dans le texte est que…**
11. ***les français mangent un plat et un dessert à midi.***
12. ***Les français passent plus de temps à déjeuner que les américains.***
13. ***Les français dépensent moins d’argent pour le déjeuner que les américains.***
14. **En général, les brasseries …**
15. ***sont ouvertes plus d’heures que les restaurants.***
16. ***sont ouvertes à midi mais pas le soir.***
17. ***sont plus tranquilles que les restaurants.***
18. **Questions de vocabulaire :**
19. **Dans la phrase «  A la différence des restaurants qui ne servent qu’entre midi et deux heures, les brasseries ont des horaires beaucoup plus flexibles.. » ; « des horaires » signifie…**
20. ***des heures***
21. ***des menus***
22. ***des prix***
23. **Que signifie l’expression « entrée » dans l’expression « la formule complète : entrée+ plat principal+ dessert » ?**
24. ***« Plat principal » et « entrée » sont synonymes en français ; par exemple du poulet ou du poisson.***
25. ***« Entrée » est synonyme de « hors d’œuvre » ; par exemple, des crudités ou une assiette de charcuterie.***
26. ***Une « entrée » c’est ce qu’on donne au client au début du repas : par exemple, du pain et une carafe d’eau.***
27. **Que signifie le terme « pichet » dans la phrase : « Vous pouvez commander une bouteille ou un pichet d’un litre, de 50 cl ou 25 cl ou seulement un verre de vin. »**
28. ***une carafe***
29. ***un verre***
30. ***une tasse***
31. **Dans la phrase « Aux beaux jours, on vous demandera certainement si vous voulez manger a l’intérieur ou en terrasse », « aux beaux jours » veut dire…**
32. ***… qu’il fait froid ou qu’il neige.***
33. ***… qu’il fait soleil ou qu’il fait chaud.***
34. ***… qu’ il pleut et que la terrasse est fermée.***
35. **Les détails importants :**

**9 . Si vous n’avez pas faim ou vous avez moins de 10€, vous pouvez…**

1. ***manger à l’extérieur, à la terrasse.***
2. ***choisir le plat du jour.***
3. ***choisir la formule « entrée +plat principal »***
4. **Les français boivent leur café…**
5. ***pendant le repas.***
6. ***avec leur dessert.***
7. ***après le dessert.***
8. **Les brasseries sont…**
9. ***plus chères que les restaurants.***
10. ***aussi chères que les restaurants.***
11. ***moins chères que les restaurants.***
12. **En ce qui concerne le service…**
13. ***Le service est compris dans l’addition mais on peut laisser un peu plus si on veut.***
14. ***On ajoute 15% de l’addition pour le service.***
15. ***Quand on n’est pas satisfait, on ne laisse ni pourboire, ni service.***